
		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

<< Nome prodotto	Codice Prodotto	TED05	
Product name	Product Code		
Panettone Classico Gran Galup 750g 12 Pezzi	Codice EAN pezzo	8001130838664	
	EAN Code piece		
	ITF cartone	18001130838661	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: Panettone con agrumi canditi e uvetta, ricoperto di glassa alle nocciole guarnito con granella di zucchero e mandorle intere

Product Description

Naturally leavened, oven-baked product: classic Panettone with citrus candied and sultanas, topped with hazelnut frosting, garnished with sugar grains and whole almonds.

Peso netto – Net weight

750g e

Da consumarsi preferibilmente entro il: Best before:

8 mesi dalla data di produzione – 8 month from production day

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" - Uva sultanina 15% - **Burro (Latte)** - Zucchero - Scorzone d'arancia Oro 8% (Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio - fruttosio, saccarosio) - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - Scorzone di cedro candito 4% (Scorzone di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - **Latte** fresco intero - Sciroppo di zucchero invertito - Sale - Miele - Sciroppo di glucosio/fruttosio - Estratto di malto d'**orzo** - Aromi naturali - Aroma naturale di vaniglia Bourbon. **INGREDIENTI DELLA GLASSA 12%**: Zucchero - Albume d'**uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra - **Nocciola** Tonda Gentile Trilobata 9% - Farina di riso - Amido di riso - Zucchero impalpabile (Zucchero - Amido di **frumento**) - Olio di girasole - aromi naturali. Guarnito con granella di zucchero 5% e **mandorle** intere 3%. **Può contenere altra frutta a guscio, senape e soia.**

Ingredients

Wheat flour - sultanas 15% - **Butter (Milk)** - Sugar - Oro orange peel 8% (Orange peel, glucose syrup - fructose, sucrose) - Fresh, grade A egg yolks from free-range chickens 7% - Natural yeast (**wheat** flour - Water) - Candied citron peel 4% (Citron peel, glucose syrup - fructose, sucrose, concentrated lemon juice) - Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids - Fresh whole **milk** - Invert sugar syrup - Salt - Honey - Glucose syrup/fructose - **Barley** malt extract - Natural flavorings - Natural Bourbon vanilla extract. **FROSTING INGREDIENTS 12%**: Sugar - Fresh, grade A **egg** whites from free-range chickens - **Hazelnuts** Tonda Gentile Trilobata 9% - Rice flour - Rice starch - Powdered sugar (Sugar - **Wheat** starch) - Sunflower oil - natural flavorings. Garnished with pearl sugar 5% and whole **almonds** 3%. **May contain other nuts, mustard, and soy.**

Modalità di conservazione – Storage condition


Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.
Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.
Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.
The product should not be presented in shop windows exposed to the sun or near a heat source.

Prodotto nello stabilimento di: - Product of:

Via Fenestrelle, 32 10064 Pinerolo (TO) – Italia

Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics

TED05_PANETTONE GG 750g
Maggio 2024

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 2 di 2

Umidità - Humidity	20-26%
Attività dell'acqua - Water activity	0.82-0.88

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100
--	--------	-----------------------------------	-------

Allergeni - Allergenes

Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		x		x
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	x			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		x		x
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy		x	x	
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / milk and dairy products (including lactose)	x			
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland & Products	x		x	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		x		x
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard-based products		x	x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		x		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO ₂		x		x
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		x		x

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente. For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g*

Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Sale
Energy	Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Salt
1493 kJ 355 kcal	12 g	7 g	52 g	34 g	7,4g	0,31g

*valori nutrizionali ottenuti da analisi